MANUAL DE USUARIO

Hornos rosticeros serie TDR-M



GUARDE ESTE MANUAL PARA USOS POSTERIORES

Le aconsejamos que llame a su proveedor o distribuidor para las condiciones y el tiempo de la garantía. Más adelante, nos referimos a nuestros términos y condiciones generales para la venta y entrega que están disponibles en la solicitud de compra del equipo.

El fabricante no será responsable por los daños o las lesiones causadas por la falta de seguimiento de las condiciones y términos de la garantía, la falta de cuidado o precaución en la operación, mantenimiento o repación del equipo, aunque no estén descritas de manera explícita en el manual.

Derivado del compromiso constante para el mejoramiento, es probable que el horno cambie en los detalles que se describen en el manual. Por esa razón, las instrucciones del manual son sólo una guía para la instalación, uso, mantenimiento y reparación.

Dicho manual ha sido preparado con mucha atención. Sin embargo, el fabricante no será responsable por cualquier error o consecuencia de horo en el manual.

Modificaciones:
En caso de modificaciones no autorizadas en el equipo, será inválida o nula cualquier responsabilidad por parte del fabricante.

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN

1.1. General

Este manual está dirigido para el usuario del horno rosticero TDR (Turbo Deli Rotisserie). Las funciones, los controles y las instrucciones se describen para el uso más eficaz y seguro del equipo y para garantizar mayor durabilidad.

1.2. Datos de datos del equipo

La placa de identificación se encuentra afuera del horno y tiene la siguiente información:

- Nombre del proveedor o fabricante
- Modelo
- Número de serie
- Año de fabricación
- Voltaje
- Frecuencia
- Consumo eléctrico

1.3. Pictogramas y símbolos

En este manual, se usan los siguientes pictogramas y símbolos:



ADVERTENCIA
Si las instrucciones no se siguen con cuidado, puede haber lesiones para el operador o daños graves en el equipo.



ADVERTENCIA
Voltaje eléctrico peligroso



ADVERTENCIA
Riesgo de sufrir lesiones por superficies calientes



Sugerencias y recomendaciones para simplificar los pasos indicados



Símbolo de reciclaje



Dirección de visibilidad

1.4. Instrucciones de seguridad



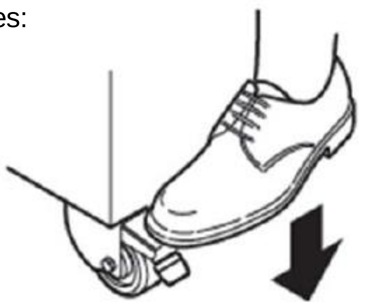
ADVERTENCIA
El exterior del equipo es caliente; así que tenga cuidado.



ADVERTENCIA
La carga máxima en la parte superior del horno nunca debe exceder los 50 kg.



ADVERTENCIA
Use siempre los frenos en las dos ruedas frontales:



1.4.1. General

El usuario será responsable de seguir las reglas y regulaciones vigentes de su localidad.
El personal calificado y autorizado sólo puede operar el equipo. Cualquiera que trabaje con o en el equipo debe conocer el manual y seguir con cuidado las guías y las instrucciones. Nunca cambie el orden de los pasos que hay que hacer. La gerencia debe capacitar al personal en base a este manual y seguir las instrucciones y las regulaciones.

Los pictogramas, las etiquetas, las instrucciones y las señales de advertencia del equipo son parte de las medidas de seguridad y no deben taparse o quitarse. Arregle o cambie de inmediato los pictogramas, las instrucciones y las advertencias ilegibles o desgastadas.

- Para evitar un corto circuito, nunca limpie el equipo con la manguera. Para las instrucciones de limpieza, vaya a la sección 5.
- Durante el proceso de rostizado, el horno estará muy caliente.
- Cuando está abierta la puerta, el rotor se detiene y la resistencia se está desenergizando.
- El equipo debe limpiarse con regularidad para garantizar el funcionamiento adecuado y evitar riesgos de incendio (sobrecalentamiento), en especial en la parte posterior del plato del ventilador.
- El cajón para grasa debe vaciarse con frecuencia para evitar que se derrame.
- El horno no está diseñado para que lo usen personas, incluyendo niños, con discapacidad física, mental, sordos, con deficiencia visual, problemas de lenguaje o que no tenga experiencia o no conozcan el equipo, salvo que a estas personas se les supervise o se les capacite para saber cómo usar el horno.
- Se debe vigilar a los niños para cerciorarse que no van a jugar con el equipo.

1.4.2. Movimiento del equipo

Cuando mueva el equipo:

- Antes de moverlo, primero desconectelo y vacíe el cajón para grasa. Luego déjelo enfriar al menos 10 minutos.
- Los equipos con ruedas no están diseñados para pasar plataformas u obstáculos más altos de 10 mm.
- Cuando mueva el horno, siempre empujelo desde el centro, nunca de la parte superior o inferior.
- Verifique que las ruedas se muevan sin problema y que no pisen el cable de alimentación (Vea la figura 1)

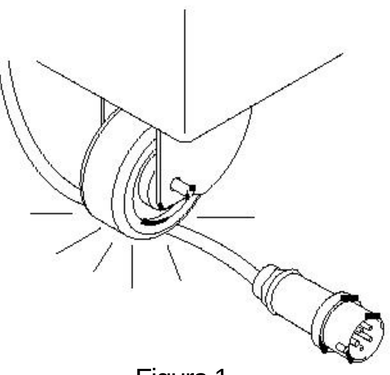


Figura 1.

1.4.3. Restricciones de uso en exteriores

Para evitar un corto circuito, no use el equipo en el exterior sin antes cubrirlo. Coloque el horno debajo de alguna cubierta protectora.

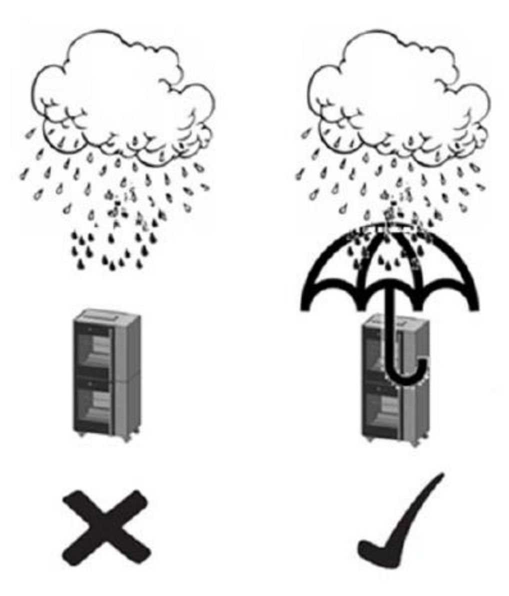


Figura 2

1.4.4 Higiene

La calidad de un producto fresco depende siempre de la higiene, en especial de los productos rostizados. Debido al riego de contaminación por salmonelosis de aves o pollos, debe asegurarse que los productos rostizados nunca se mezclen con los productos crudos; también debe evitarse el contacto entre los productos rostizados, las manos o utensilios para carne cruda. Las manos o los utensilios deben lavarse si han estado en contacto con carne cruda.

1.5. Soporte técnico y de servicio

El horno incluye un diagrama eléctrico. En caso de falla, llame a la oficina de servicio o al vendedor del equipo y tenga los siguientes datos:

- Modelo
- Número de serie

Estos datos están en la placa de datos.

1.6. Cómo guardar el equipo

En caso de que no vaya a usar el equipo y lo vaya a guardar, siga estas instrucciones:

- Límpielo.
- Tápelo para que no se ensucie de polvo.
- Guárdelo en un ambiente seco y sin condensación.

1.7. Desecho de partes o lubricantes del equipo

Deseche cualquier parte o lubricante de forma segura de acuerdo con los requisitos nacionales o locales, ambientales y de seguridad.

2. DESCRIPCION DEL EQUIPO

2.1. Descripción técnica

El horno usa una combinación de radicion infrarroja directa y calentamiento de convención. El motor libre de mantenimiento con la caja de engranes gira el rotor y el ventilador brinda un calentamiento dividido e uniforme. Por otra parte, los paneles de vidrio están equipados con una capa reflejante de calor para mantener el calor dentro del horno.

Nota: Los procesos de rostizado pueden detenerse al usar el interruptor principal.

El plato del horno es de acero inoxidable y las partes en contacto con el producto de acero inoxidable AISI 304 (finalmente con un recubrimiento PTFE). El cable tiene una clavija CEE-form.

2.2. Uso para cual está diseñado el equipo

El horno TDR ha sido diseñado para rostizar carne. Cualquier otro uso no se considerará para el que fue diseñado.

El fabricante no aceptará cualquier responsabilidad por pérdida o lesiones causadas por no seguir las guías de seguridad y las instrucciones del manual o por la falta de cuidado durante la instalación, el uso, el mantenimiento y la reparación del horno o por cualquiera de sus accesorios.

Use el equipo sólo en las condiciones técnicas perfectas.

2.3. Accesorios

El horno tiene los siguientes accesorios estándar:

- Varilla para carne
- Manual de usuario

Para accesorios opcionales, vaya a la sección 8.

3. INSTALACIÓN

3.1. Retiro del empaque

El horno está empacado con cubiertas de plástico, esquinas protectoras y caja de cartón. Todos los hornos se colocan en tarimas de madera y alrededor de la caja de cartón se ponen dos correas ajustadas.

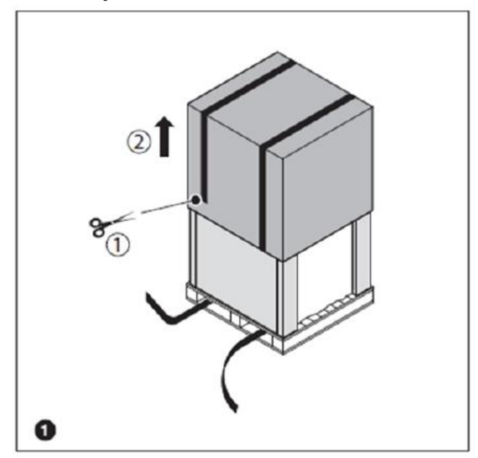


Figura 3

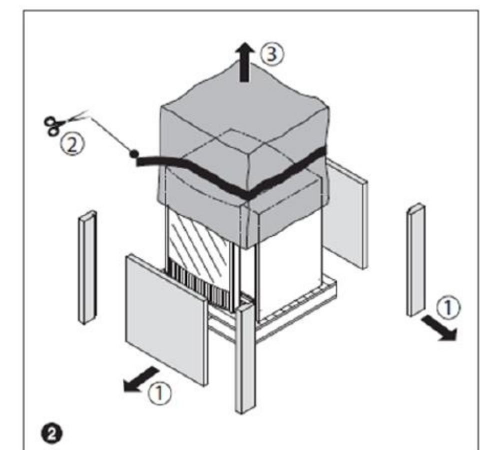


Figura 4

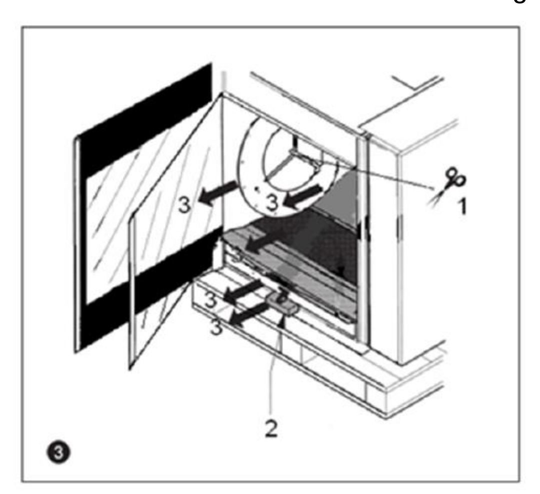


Figura 5.

Comentarios de la Figura 5:
1. Corte los dos sellos de transportación de los dos lados del rotor.
2. Retire el bloque de transportación del cajón para grasa.
3. Quite todo el material de empaque que falta del horno.
4. Saque los accesorios estándar.

3.2. Cómo desarmar la tarima

Para quitar de forma correcta el empaque del horno, debe desarmarse la tarima. Vea las instrucciones que se muestran en la Figura 6.

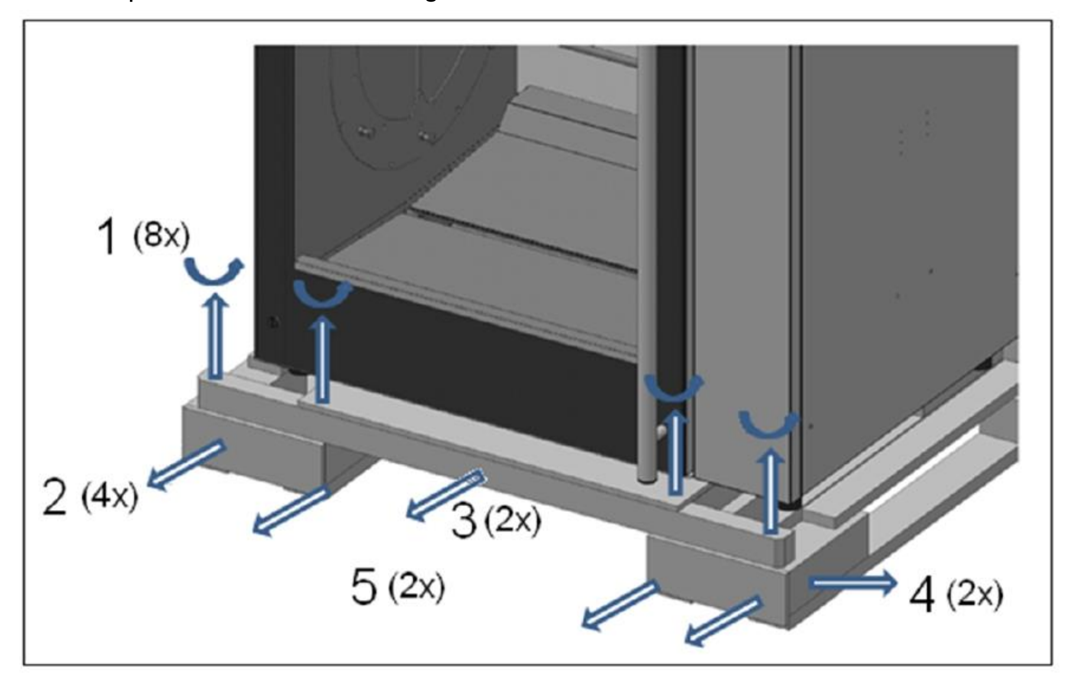


Figura 6.



Todo el material de empaque para el horno se puede reciclar.

Después de retirar el empaque, revise que el equipo no esté dañado. En caso de daño, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días hábiles a partir de la entrega del equipo.

3.3 INSTALACIÓN Y COLOCACIÓN

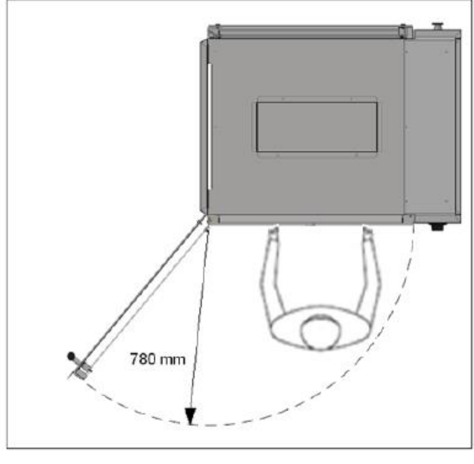
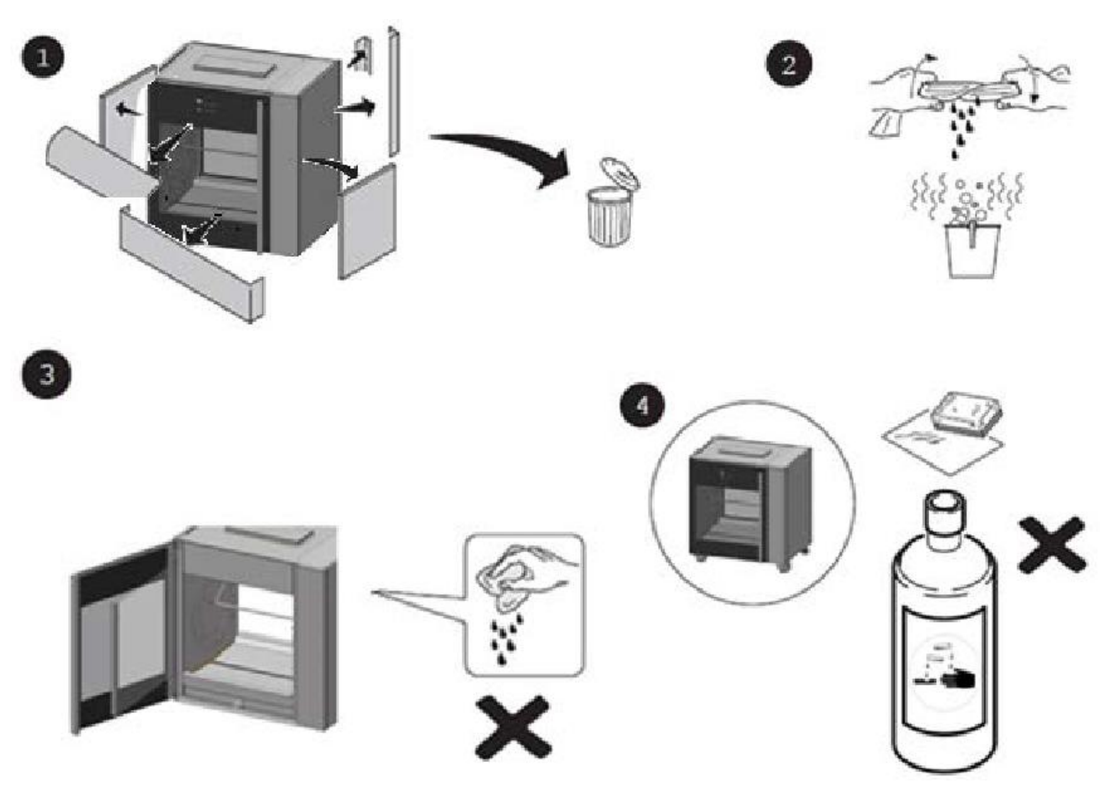


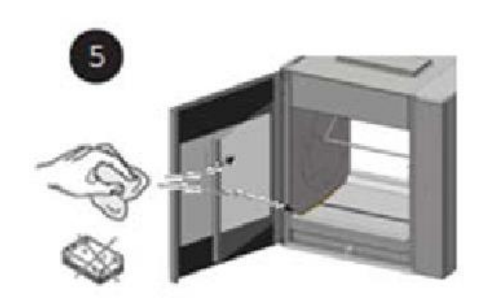
Figura 7

- El usuario debe tener suficiente espacio para operar de forma adecuada el equipo (vea la Figura 7).
- La distancia mínima para operar el equipo debe ser de al menos 25 cm.
- Durante el rostizado, los paneles de vidrio están muy calientes. Mantenga a los niños fuera del alcance cuando instale el horno.
- En caso del que el horno tenga ruedas, el piso debe estar plano y nivelado.
- El horno tiene una clavija y debe conectarse a la toma corriente con el voltaje adecuado. El electricista calificado debe colocar la toma corriente en caso de no tener la correcta.

3.4. Antes de usar el horno

Cuando use el horno por primera vez, limpie el interior con espuma y caliéntelo; Puede haber un cambio de color del área de cocción o rostizado.





Los residuos por la limpieza caerán en el cajón, por lo que deberá vaciarlo y limpiarlo después de limpiar el horno.

- Coloque las charolas inferiores en el compartimento de rostizado (Vea la Figura 8).

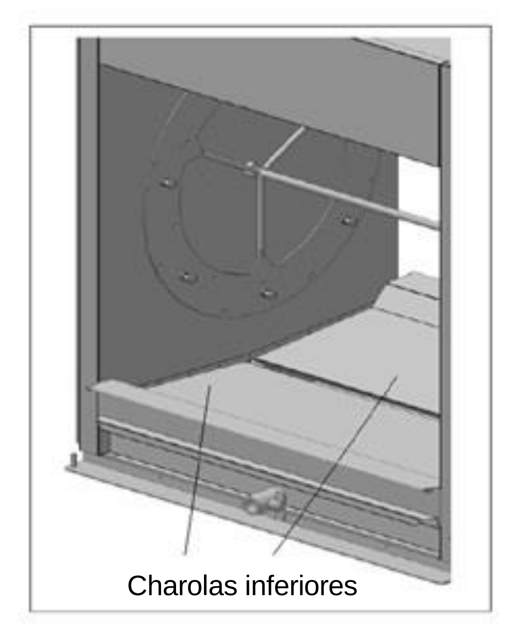
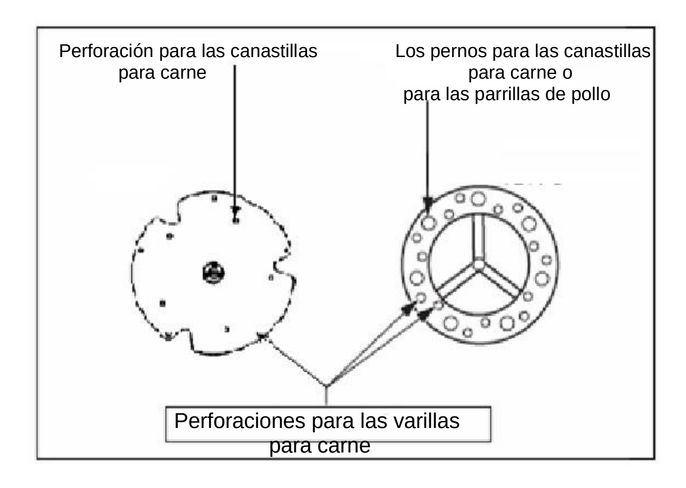


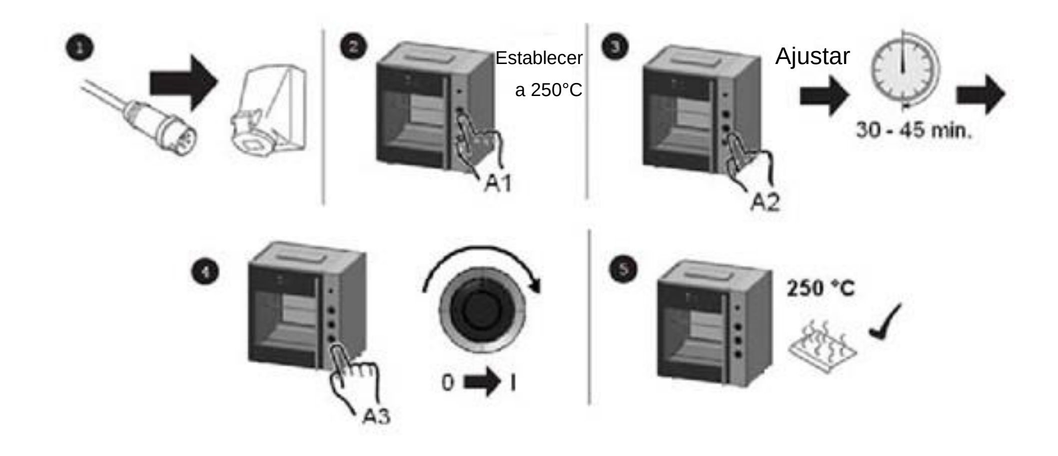
Figura 8

- Instale las varillas para carne en los discos del rotor (vea la Figura 9)



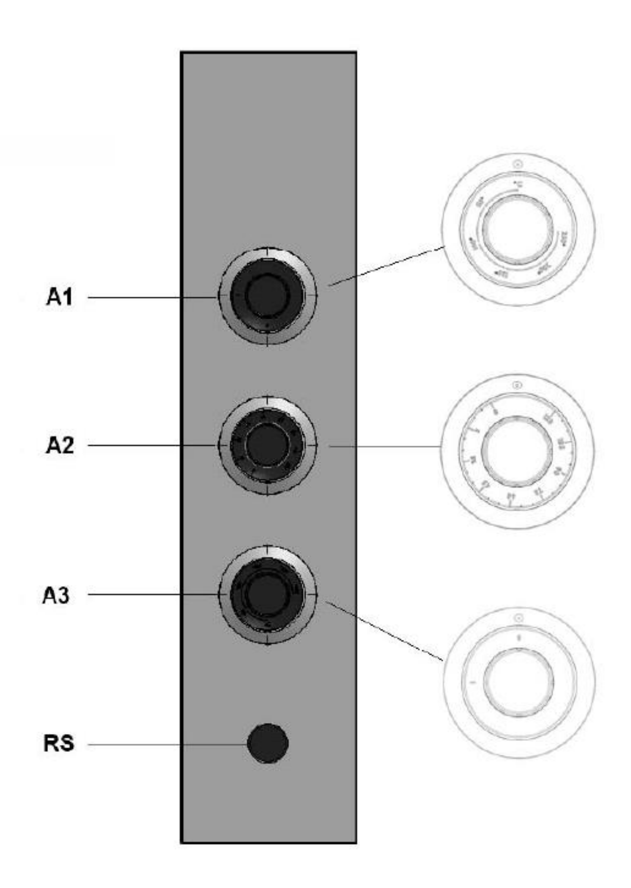
Olores metálicos

Para quitar el olor metálico después de usar por primera vez el horno, éste debe calentarse a una temperatura máxima de 250°C (482°F) por al menos media hora.



4. OPERACIÓN Y USO

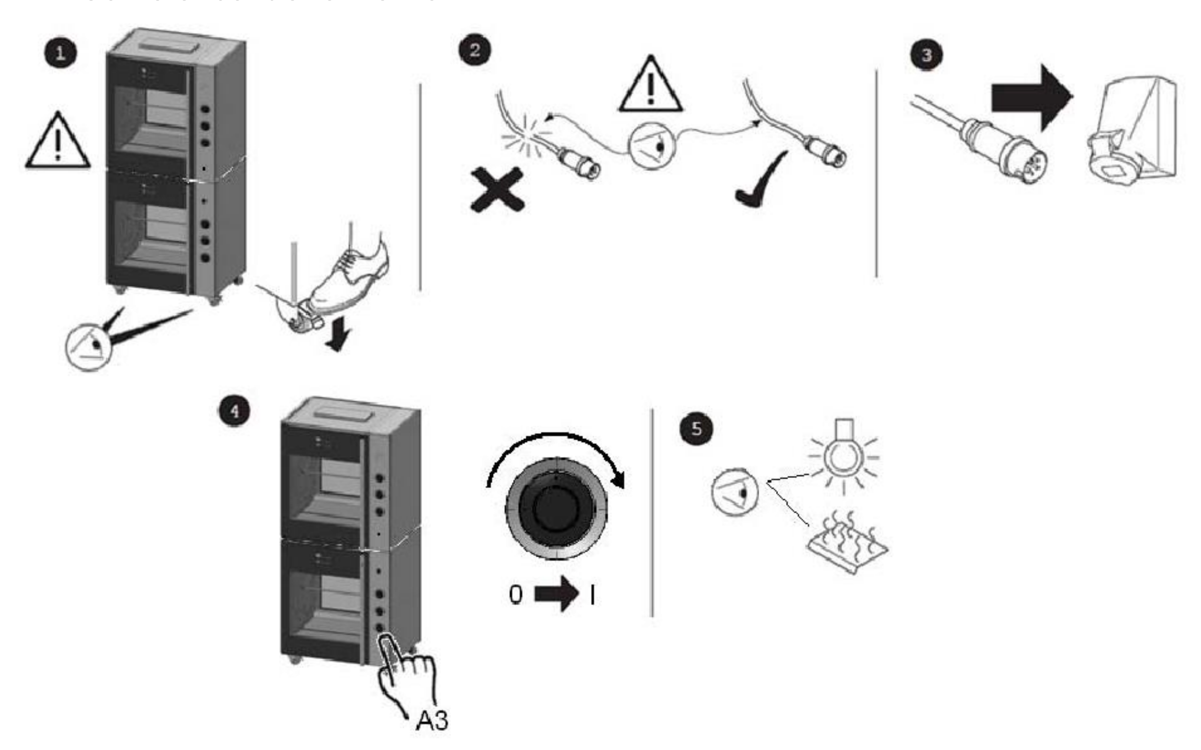
4.1 Panel de control



Botón	Función
A1	Selector de temperatura
A2	Selector de temporizador
A3	Interruptor principal
RS	Para girar el rotor



4.2. Cómo encender el horno



4.3. Carga del horno

Cuando la puerta esté abierta, apriete el botón Rotor para activarlo. Esto permitirá cargar y descargar con facilidad los productos.

Mientras carga el horno, asegúrese que el rotor esté cargado de manera equitativa para que la masa del producto se extienda de forma uniforme en el rotor y haya un equilibrio. No saque los pollos de las varillas para carne, de las canastillas o de las parrillas durante el proceso de rostizado.

4.3.1. Carga del horno usando las varillas para carne

El horno cuenta con un juego de varillas para carne.
Para preparar el pollo o cualquier otra ave, puede trabajar de la siguiente forma (vea la Figura 10).

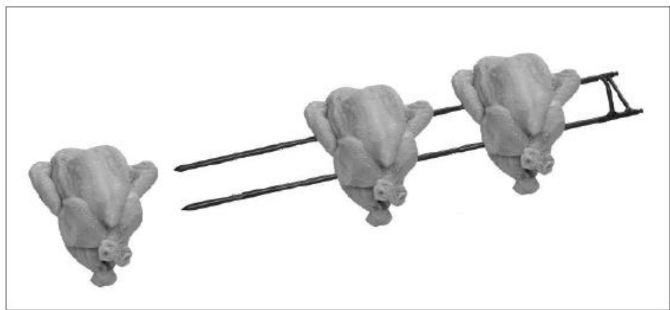


Figura 10

1. Inserte el pollo a la altura de la pechuga, las alas y los muslos en los extremos de las varillas.
2. Deje espacio entre los pollos para que tengan una exposición y un dorado uniforme.
3. Ponga las varillas en los discos del rotor de tal forma que durante el rostizado los pollos queden al frente del operador.

4. Inserte las puntas de las varillas en las perforaciones del disco del rotor (vea a la Figura 11).
5. La otra punta debe insertarse en las perforaciones correspondientes en el disco del rotor opuesto.

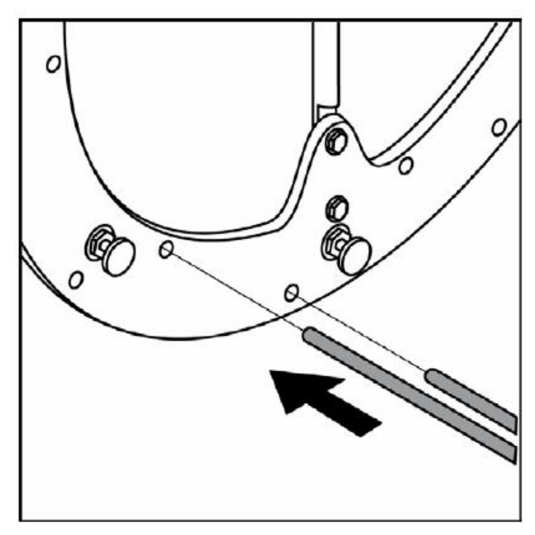


Fig. 11

6. Para meter las varillas que faltan, haga lo siguiente:
   - Prenda el horno.
   - Con la puerta abierta, use el botón del rotor para girarlo y meter con facilidad la siguiente varilla. Mantenga presionado el botón del rotor hasta que llegue a la posición deseada.
   - Repita estos pasos hasta que todos los pollos estén cargados.



Todos los pollos deben siempre rostizarse usando dichas varillas.
De esta manera estos se cocinarán en su propia grasa natural, lo que dará resultados de cocción perfectos y atractivos.
Visite la página de videos Youtube® para ver cómo atar y cargar los pollos en el horno Fri-jado.

4.3.2. Cómo cargar el horno usando las canastillas para carne (accesorio)

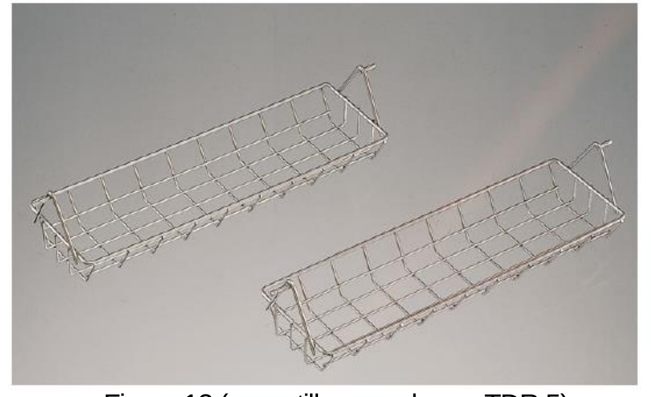


Figura 12 (canastillas para horno TDR 5)

Si va a usar dichas canastillas, realice lo siguiente:

- En el horno TDR 5 debe introducir los extremos de la canastilla para carne en las perforaciones apropiadas de los discos del rotor (Vea la Figura 11)



- En los hornos TDR 7 y TDR 8 debe meter las canastillas para carne en los pernos adecuados (Vea la Figura 9 y13)

Mientras carga el horno con las canastillas, debe ver que el rotor esté cargado de forma equitativa para que la masa de los pollos se extienda de manera uniforme en el rotor y haya un equilibrio. También observe que las partes del pollo no se peguen afuera de las canastillas.

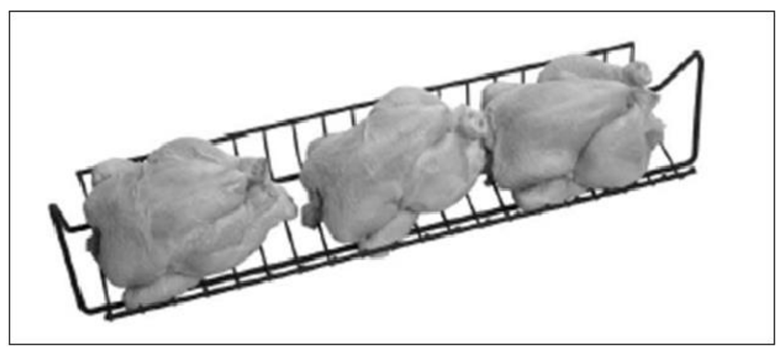


Figura 13 (Canastillas para hornos TDR 7 y TDR 8)

4.3.3. Cómo cargar el horno usando las parrillas para pollos (accesorio)

Cuando use las parrillas para pollos (Vea la Figura 14), haga lo que se describe en la sección 4.3.2.

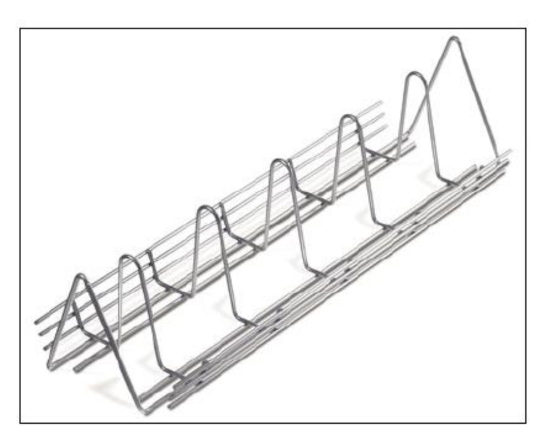


Figura 14

Para preparar el pollo o cualquier otra ave en las parrillas, vea la imagen 1 como ejemplo.

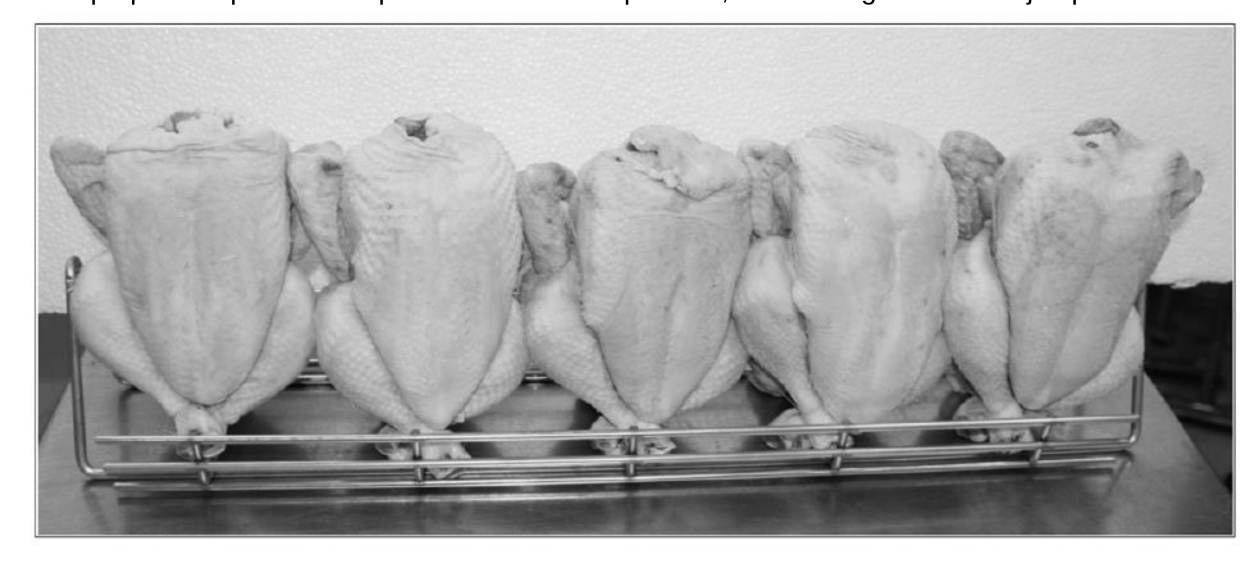


Imagen 1

4.3.4. Carga del horno usando dos accesorios diferentes.



ADVERTENCIA
Después de carga el rotor, al menos haga una rotación completa, y revise que el rotor gire libremente.

Si desea cargar el equipo usando dos diferentes accesorios al mismo tiempo, siempre ponga el accesorio en el rotor con menos de la cantidad máxima permitida. Vea que todos los accesorios estén colocados de manera consecutiva al mismo tiempo.

Ejemplo
Para los hornos TDR 5 y TDR 5 + 5 introduzca una varilla y dos canastillas para carne de forma consecutiva.

4.4. Tiempo y temperatura de rostizado

1. Ajuste la temperatura deseada usando la perilla A1
2. Configure el tiempo de rostizado con la perilla A2.

El tiempo de rostizado depende de una serie de factores:

- La temperatura ambiente y la turbina en la cercanía directa del equipo.
- La temperatura del rostizado
- La temperatura del producto inicial
- El tipo de carne (con grasa o desengrasado) y con o sin aditivos
- La masa y la forma del pollo
- La cantidad total de la carne que se va a rostizar en el ciclo de rostizado
- El resultado final

4.5. Cómo sacar el producto

ADVERTENCIA
Después de rostizar, estárán calientes el interior del equipo y los paneles de vidrio. Use siempre guantes protectores cuando saque las varillas u otros accesorios.

4.5.1. Cómo quitar los varilla para carne

Cuando saque las varillas, lo mejor es hacer lo siguiente (Vea la Figura 15):

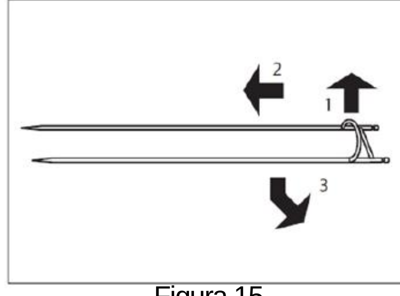


Figura 15

1. Sostenga firme la varilla.
2. Levante un poco con las asas el extremo y muevala en la dirección de sus puntos para liberar la varilla.
3. Tome la varilla del otro extremo y sáquela.
4. Quite los pollos.

4.5.2. Retiro de la parrilla para pollo (accesorio)

Cuando retire la parrilla para pollo, lo mejor es hacer lo siguiente:

1. Levante un poco ambos extremos de la parrilla.
2. Muevala hacia la izquierda o a la derecha del horno para abrir un extremo.
3. Mueva dicho extremo hacia usted y saque la varilla.

Dependiendo del número de pollos preparados, quizá tenga que vaciar las parrillas antes de sacarlas.

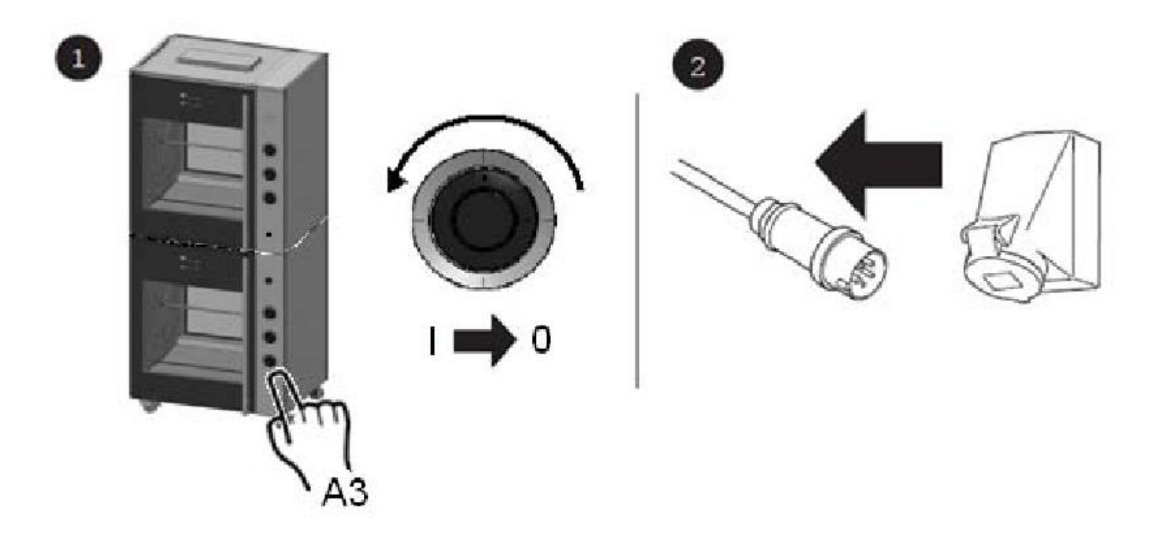
4.5.3. Cómo retirar la canastilla para carne (accesorio)

Para los hornos TDR 5, puede hacer lo mismo que se describe en la sección 4.5.2

Para los hornos TDR 7 y TDR 8 realice lo siguiente:

Dependiendo del número de pollos preparados, quizá tenga que vaciar las canastillas antes de sacarlas.

4.6. Cómo apagar el horno



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA
Nunca use la manguera para limpiar el horno, ya que el agua puede filtrarse a través de las perforaciones de la ventilación.



ADVERTENCIA
Toque las lámparas de halógeno con guantes y protéjalas del agua fría.



Debido a los aspectos de higiene y la condición óptima del horno es de suma importancia hacer la limpieza diaria del horno.

5.1. Mantenimiento

Parte del horno	Proceso	Limpieza
Interior	Límpielo, vea la sección 5.2	Diario
Cajón para grasa	Vacíelo, vaya a la sección 5.2	Diario
Rotor y charolas inferiores	Límpielos, vea la sección 5.2	Diario
Panales de vidrio	Límpielos, vea la sección 5.3	Semanal
Exterior	Límpielos, vea la sección 5.3	Semanal
Aspa del ventilador	Use el limpiador para quitar las manchas del acero inoxidable y restaurar el brillo. Límpielas, vea la sección 5.4	Mensual

5.2. Limpieza diaria



El horno debe limpiarse muy bien después de usarlo y cuando esté tibio, ya que los residuos y la grasa del rostizado pueden quitarse con facilidad. Puede hacerse una muy buena limpieza usando limpiadores especiales para hornos o parrillas.

Tapar las charolas inferiores con papel aluminio antes de usar el horno ahorra tiempo en la limpieza.

La puerta tiene un seguro mágnetico. Revise con regularidad las superficies entre la puerta y el área del rostizado y límpielas si es necesario para evitar fugas de aire.

Charolas inferiores y rotor
- Quite las charolas inferiores y el rotor (no se necesitan herramientas).
- Colóquelos en un recipiente grande con agua caliente y un agente limpiador adecuado.
- Déjelos remojar toda la noche y límpielos a la mañana siguiente.

Cajón para grasa

- Saque un poco y con cuidado el cajón para grasa.
- Abra la llave o grifo hasta que se vacíe el cajón.
- Límpielo con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.

Interior del horno

- Limpie el interior del horno con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.
- Séquelo y verifique que no haya residuos de agua o del limpiador en el horno.

5.3. Limpieza por semana



ADVERTENCIA
El panel de control puede limpiarse con un trapo húmedo.



ADVERTENCIA
No use materiales abrasivos, ya que dañarán la superficie y dificultará quitar la mugre.

Limpie la superficie exterior de la ventana interior con una agente limpiador suave para proteger la capa reflejante.

Puertas de vidrio:

- Abra la puerta de vidrio exterior.
- Quite el seguro de las puertas de vidrio interior (Las puertas están cerradas de forma magnética a las puertas exteriores).
- Limpie los paneles con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.
- Séquelas y si es posible deje las puertas abiertas toda la noche.

Exterior del horno:

- Limpie el exterior con un agente limpiador o con agua caliente mezclada con un limpiador adecuado.
- No use fibras de acero, ya que rayan el equipo y propician que se alojen los residuos.
- Seque el exterior con un trapo.

5.4. Limpieza mensual



ADVERTENCIA
Desconecte el equipo.

Limpie el intercambiador de calor y las aspas del ventilador como se describe abajo.

Plato del ventilador:

-Quite el plato del ventilador aflojando las tuercas (Vea la Figura 16). Este plato tiene unas bisagras a los lados. Despues de sacarlas, el plato puede reitarse.

-Limpie el plato del ventilador con un agente limpiador o mezclado con agua caliente.
-Seque el plato.

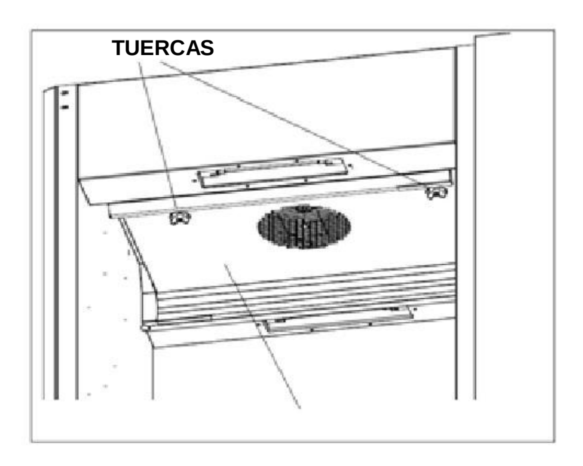
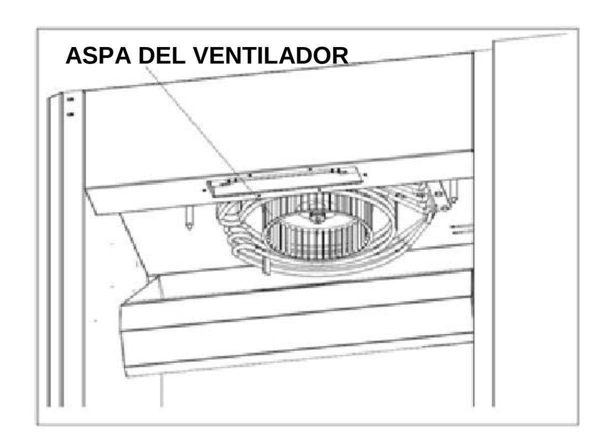


Figura 16

Aspas del ventilador

- Limpie las aspas con un trapo y el área de rostizado con un agente limpiador (Vea la Figura 17).
- Seque el plato.



6. FALLAS Y SERVICIO: ¿QUÉ HACER?

En caso de fallas y antes de llamar al proveedor, revise lo siguiente:

- ¿El suministro de electricidad funciona bien? Revise los fusibles y el interruptor diferencial.
- ¿Configuró de forma correcta el reloj?

Parte del horno	Falla	Posible solución
Control	El programa no comienza	Revise que las dos puertas estén cerradas.
Ventilador	El ventilador no está girando.	-Desconecte el horno. -Abra la puerta. -Quite el plato del ventilador (vea la sección 5.2) y revise qué está bloqueando las aspas del ventilador.
Ventilador	El ventilador hace ruido.	El ventilador está sucio; límpielo (Vaya a la sección 5.2)
Lámpara	La lámpara no prende.	--La lámpara no sirve; vaya a la sección 6.2
Horno	El producto no tiene una cocción uniforme.	-Intente la cocción a una temperatura más baja. - Revise los fusibles y el interruptor diferencial.
Horno	El horno no calienta.	-Abra y cierre la puerta. - Revise los fusibles y el interruptor diferencial.
Cable de alimentación	Está dañado.	Cámbielo, vaya a la sección 6.1

6.1. Cambio del cable de alimentación



ADVERTENCIA
Voltaje eléctrico peligroso

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, la oficina de servicio o el personal calificado debe cambiarlo para evitar riesgos.

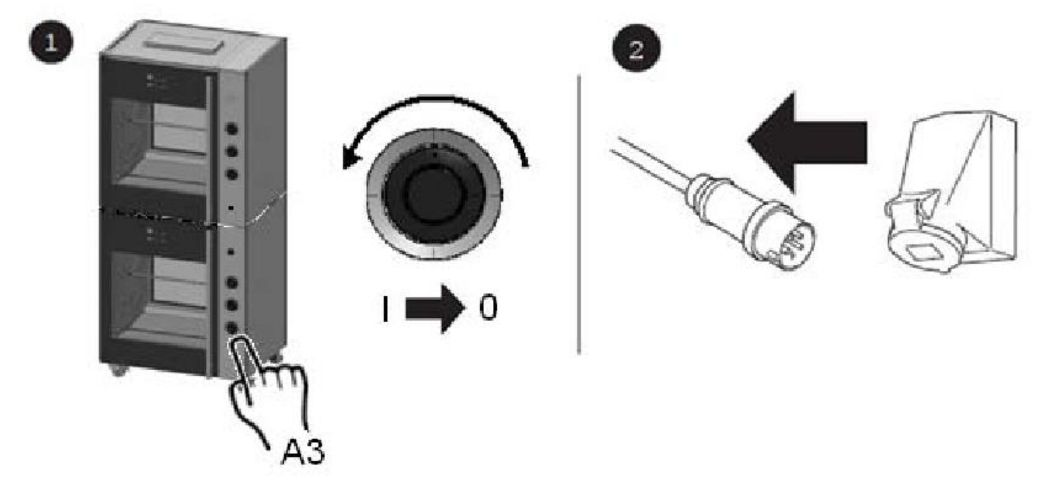
6.2. Cambio de la lámpara



ADVERTENCIA
Desconecte el equipo.



ADVERTENCIA
No toque las lámparas de halógeno sin guantes. **Use un trapo limpio o pañuelos desechables cuando las cambie.**
Quite la humedad con alcohol después de que se haya enfriado la lámpara.



3. Saque la lámpara rota girándola a la izquierda.
4. Coloque la lámpara nueva (230 V- 500W). Primero, presione un lado de la lámpara en la entrada de ésta (A) y en su posición correcta (B). Use el resorte para hacer contacto con la otra terminal (Vea la Figura 18).
5. Asegúrese que la lámpara esté correctamente sujetada entre las dos terminales (C). De lo contrario, puede moverse para fijarla a las terminales.

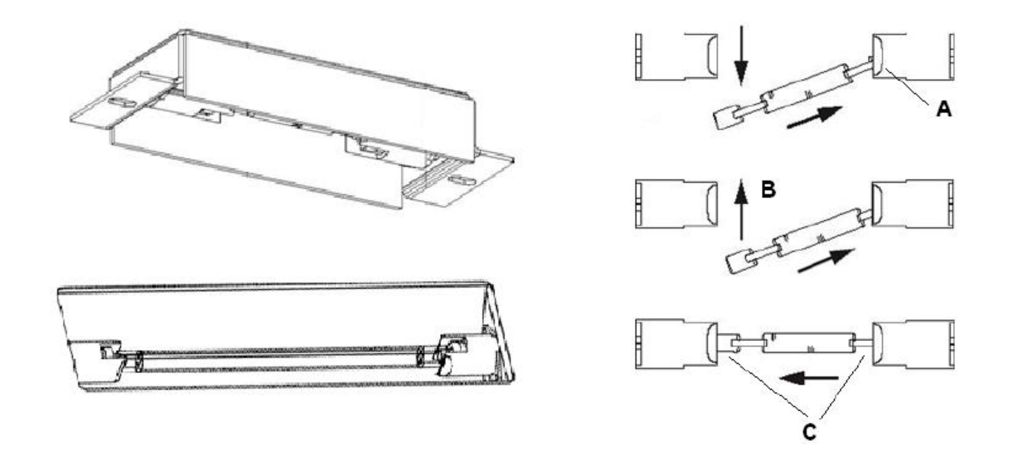


Figura 18

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ADVERTENCIA
Vea la placa de datos para conocer las especificaciones adecuadas del horno. Los datos eléctricos pueden variar de país a país.

Modelos europeos

Modelo	TDR 5	TDR 8	TDR 5+5	TDR 8+8
Dimensiones				
-Anchura	83.50 cm	99.50 cm	83.50 cm	99.50 cm
-Longitud	71.10 cm	8.30 cm	7.10 cm	8.30 cm
-Altura	89.50 cm	105 cm	17.75 cm	208 cm
Peso				
-Total	160 kg	216 kg	300 kg	435 kg
-Neto	130 kg	185 kg	266 kg	375 kg
Temperatura ambiente máxima	35°C	35°C	35°C	35°C
Nivel de sonido	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)
Instalación eléctrica				
-Voltaje	3N ~400/230V	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
-Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
-Potencia requerida	6.6 kW	10.5 kW	13.2 kW	21 kW
-Corriente nominal máxima	10.0 A	15.5 A	20 A	31 A
Clavija [1]	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32A	CEE-form 32A
Largo aproximado del cable de alimentación	2.20 metros	2.20 metros	2.20 metros	2.20 metros

Modelos estadounidenses

Modelo	TDR 5	TDR 7	TDR 5+5	TDR 7+7
Dimensiones				
-Anchura	83.50 cm	99.53 cm	83.50 cm	99.53
-Longitud	71.12 cm	82.86 cm	71.12 cm	82.86 cm
-Altura	89.53 cm	104.93 cm	177.48 cm	207.96 cm
Peso				
-Total	160.11 kg	215. 90 kg	299.82 kg	434.99 kg
-Neto	130.18 kg	185.65 kg	265.80 kg	375.12 kg
Temperatura ambiente máxima	95 °C	95 °C	95 °C	95 °C
Nivel de sonido	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)	<70 dB (A)
Instalación eléctrica				
-Voltaje	3~208 V	3~208 V	3~208 V	3~208 V
-Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
-Potencia requerida	6.6 kW	10.5 kW	2x6.6 kW	2x 10.5kW
-Corriente nominal máxima	18.9 A	30.8 A	2X 18.9A	2x30.8A
Clavija [1]	NEMA 15-30 P	NEMA 15-50P	2X NEMA 15-30P	2X NEMA 15-50 P
Largo aproximado del cable de alimentación	190.50 cm	190.50 cm	5.08 x 190.50	5.08 x 190.50 cm

8. ACCESORIOS Y OPCIONES

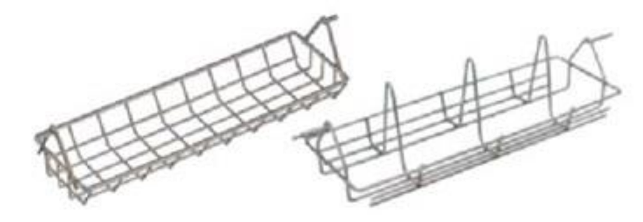
Están disponibles los siguientes accesorios para el horno TDR:



Varilla para carne **Varrilla en forma de *V***

Figura 19

Para el horno TDR 5 especificamente



Canastilla multiusos **Parrilla para pollo**

Figura 20

Para hornos TDR7/TDR8 en especifíco

Cesta para carne **Parrilla para pollo**

Figura 21

Fri-Jado BV

Oude Kerkstraat 2

4878 AA Etten-Leur

Holanda

Tel: +31 (0) 76 50 85 400 +31 (0) 76 50 85 444